Mode d'emploi
Presse à biscuits

Appuyer tout d'abord sur le cran qui dépasse, à la partie supérieure; il est alors aisé de tirer la tige du piston vers la haut.

Un léger mouvement tournant permet de détacher ou de refermer l'anneau de fermeture.

Former un rouleau avec la pâte préparée à l'avance et l'introduire dans le tube de la presse.

Placer le disque voulu à l'intérieur de l'anneau de fermeture de sorte que le bombement ressorte vers le haut ou vers le bas.

Le curseur peut être réglé pour obtenir deux tailles de gâteaux secs:
vers a) gros gâteaux secs (bombement du disque vers le haut)
vers b) petits gâteaux secs (bombement du disque vers le bas)

Poser la presse à petits gâteaux GSD verticalement sur une tôle **non beurrée** et manier le levier dans la direction de la flèche (une seule pression par gâteau).

Pour les petits gâteaux bicolores, rouler une pâte au cacao dans une pâte claire. Veiller à ce que les deux pâtes aient la même consistance et la même souplesse.

Pour confectionner des coquilles de beurre, employer les disques N° 4 ou 6.

Pour décorer, placer la douille dans l'anneau de fermeture.

Pour remplir « Berliner » (= beignets) employer la douille à beignets. Une rainure latérale de la douille permet de garnir aisément les beignets de confiture.

Les bonnes recettes GSD

C'est la pâte qui est importante! Elle doit être bien pétrie pour ne pas être trop ferme. C'est lorsqu'on forme les petits gâteaux que l'on voit si elle a la souplesse voulue: un pétrissage supplémentaire permet de l'assouplir tandis que quelques grammes de farine l'affermissent.

Mais attention:
N'essayez jamais d'employer une pâte trop **ferme**; la pâte doit être **souple**. La presse à petits gâteaux GSD vous remerciera de cette attention par une plus longue durabilité. **Un autre point important: Ne pas** graisser la tôle.

Petits gâteaux secs et sablés:
300 g de farine, 100 g de sucre en poudre, 200 g de beurre ou de margarine, sucre vanillé, un peu de zeste de citron et arômes selon votre recette personnelle. Bien pétrir à la main tous les ingrédients dans une terrine.
Pour obtenir un effet particulièrement décoratif, employer une pâte bicolore (voir fig. 8). Pour cela, ajouter à la pâte une cuillerée à bouche de cacao et ½ cuillerée à café de beurre ou de margarine.

Petits gâteaux aux amandes:
400 g de farine, 100 g de sucre en poudre, 100 g d'amandes finement moulues, 200 g de beurre ou de margarine, ½ sachet de levure alsacienne et un peu de zeste de citron.

Croissants à la vanille:
300 g de farine, 100 g de sucre en poudre, 80 g de noix finement moulues, 180 g de beurre ou de margarine, 3 sachets de sucre vanillé, 1 sachet de levure alsacienne et 2 jaunes d'œuf. Fixer le disque n° 12 dans la presse et former des bandes avec lesquelles on formera des croissants. Les saupoudrer d'un peu de sucre en poudre friandises après cuisson.

Anneaux au chocolat:
250 g de farine, 120 g de sucre, 60 g de noisettes finement râpes, 170 g de beurre ou de margarine, 40 g de cacao, 2 jaunes d'œuf et un peu de sucre vanillé. Lorsqu'ils sont cuits et refroidis, on peut aussi recouvrir les anneaux au chocolat d'un glaçage. On obtient celui-ci en travaillant du beurre, du sucre, un jaune d'œuf et du sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange soit mousseux: puis on y ajoute des noisettes râpées, du cacao et un peu de farine.

Petits gâteaux à l'anis:
220 g de farine, 200 g de sucre, 3 œufs, 1 sachet de sucre vanillé et une cuillerée à café d'anis en poudre. Travailler les 3 œufs et le sucre jusqu'à ce que la pâte mousse et soit ferme; mélanger la farine et ajouter l'anis. Former avec la presse à petits gâteaux GSD des petits gâteaux sur la tôle non beurrée.
Laisser sécher pendent la nuit et faire cuire à four modéré.

Petits gâteaux au rhum:
200 g de farine, 70 g de sucre en poudre, 100 g de beurre ou de margarine, 1 cuillerée à bouche de rhum, 2 pointes de couteau de poudre de clou de girofle.

Petit pour enfants:
700 g de farine, 250 g de sucre en poudre, 250 g de beurre ou de margarine, 4 œufs, sucre vanillé, un peu de zeste de citron et un arôme à votre goût.
Bien pétrir les ingrédients dans une terrine. Creuser légèrement le centre des petits gâteaux et remplir d'un peu de confiture à votre goût.

Et maintenant:
Beaucoup de plaisir – et bon appétit

GSD Bon de garantie:
Nous accordons une garantie d'un an (à compter de la date de vente) si l'appareil est employé comme il convient. Nous réparons gratuitement les détériorations dues à des vices de fabrication ou à un matériel défectueux.